

Spaghetti con acciughe e finto caviale di olive e capperi

ricetta dello Chef
Massimo Riccioli
del ristorante
La Rosetta Roma

dedicata a
Molto rumore per nulla
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per le alici

Marinare con un po' di aceto per pochi minuti una parte dei filetti di alici puliti e spinati. Scolarli, infarinarli e friggerli in abbondante olio extravergine d'oliva. Metteteli da parte.

Ingredienti per 4 persone 16 filetti di alici; farina; aceto; sale; olio extravergine d'oliva DOP Forcella

Procedimento per il finto caviale

Privare le olive nere secche del nocciolo e batterle al coltello insieme ai capperi sino a ottenere la consistenza del caviale. Porre il trito di olive e capperi a marinare per mezz'ora nella colatura di alici.

Ingredienti 20 olive nere secche; 24 capperi; 1/2 cucchiaino colatura di alici

Procedimento per la salsa

Preparare alcuni filetti di alici marinati con limone, aceto e sale. Porre in una padella olio, aglio e il cipollotto tritato. Lasciar dorare e aggiungere i filetti di alici spinati. Sfumare prima con l'aceto e poi col vino bianco. Aggiungere il prezzemolo e la menta tritati insieme a un po' dell'acqua di cottura della pasta, lasciando cuocere per 3-4 minuti. Terminata la cottura aggiungere il caviale finto conservandone un po' per la decorazione.

Ingredienti 24 filetti di alici; succo di 1 limone; 1 bicchiere aceto; 1 spicchio d'aglio; olio extravergine d'oliva DOP Forcella; 1 cipollotto fresco; 1/2 bicchiere vino bianco; 1 mazzetto prezzemolo; mentuccia romana; sale

Procedimento per la rete croccante

Mescolare la farina con l'amido di mais, gli albumi e un pizzico di sale. Riempire una tasca da pasticciere dal beccuccio sottile. Scaldare una padella con l'olio e, quando è ben caldo, far colare il composto formando la rete. Friggere la rete finché raggiunge una consistenza croccante. Scolarla e lasciarla freddare.

Ingredienti 200 gr farina; 50 gr amido di mais; 2 albumi d'uovo; sale; olio

Procedimento per la pasta

Scolare la pasta al dente e lasciarla cucinare per un altro minuto insieme alla salsa.

Ingredienti 350 gr spaghetti

Presentazione del piatto

Disporre gli spaghetti nel piatto decorandoli con i filetti fritti da un lato e quelli marinati sopra la pasta, rivolti con la pelle in alto. Completare il piatto con il finto caviale lasciato da parte e con la rete croccante. Irrorare con olio extravergine d'oliva d'oliva a crudo.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette degli chef per *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net